

### Pintxos

Croquetas de jamón serrano 8 pzas.....	\$180
Croquetas de jamón con Ibérico y parmesano 6 pzas .....	\$295
Pimientos de Gernika con aceite extra virgen 10 pzas .....	\$185
Pan tomate con jamón serrano 6 pzas .....	\$210
Pan tomate con bonito y anchoas 6 pzas .....	\$290
Gildas de oliva Andaluza, con Manchego curado 6 pzas.....	\$260
Croquetas de queso Comté y hongos de lluvia con alioli de ajo negro 6 pzas .....	\$185
Croquetas de pulpo con crema de papa y pimentón de la Vera 6 pzas.....	\$185
Boquerones y anchoas del cantábrico, aceite extra virgen y tapenade 6 pzas .....	\$285
Txangurro de centolla con pan cristal 170g .....	\$435
Pimientos de piquillo rellenos de bacalao 4 pzas .....	\$285
Gambas y setas al ajillo 170g. ....	\$275
Brioche de foie gras con higo y macadamia 4 pzas.....	\$235
Taquitos de lechón a la Segoviana 6 pzas .....	\$395
Pulpos a la Gallega 180g .....	\$490
Queso Manchego curado 100g .....	\$260
Jamón Ibérico 80g.....	\$960

### Ensaladas y Entrantes

Crudo de Kampachi estilo aguachile con chips de camote 80g. ....	\$295
Ensalada de cogollos asados al carbón, mostaza antigua, pan cristal y parmesano 3 pzas .....	\$265
Ensalada de tomates orgánicos con bonito del norte, aguacate, anchoas, alioli y vinagreta jardinera 300g .....	\$335
Ceviche de robalo fresco, ají amarillo y aguacate, acompañado de chips de vegetales *picante* 100g. ....	\$325
Callos de hacha glaseados con mantequilla de yuzu 5 pzas.....	\$365
Corazones de alcachofas crujientes, crema de queso Idiazábal, jamón Ibérico y nube de parmesano 200gr.....	\$340
Espárragos verdes y blancos Navarros, con piquillo confitados y escalibada de pimientos 6 pzas.....	\$320
Sopa de pescado y mariscos estilo Vasco 250ml. ....	\$185
Sopa de rabo a la Xerezana 250ml .....	\$260
Txipirones en su tinta con arroz blanco 220g .....	\$395

### Arroces

(con opción a Socarrat)

Arroz azafranado de mariscos, calamar, camarón, mejillón y almeja \$420 para 1 persona 390gr   \$775 para 2 personas 700gr
Arroz negro con calamar, camarón, mejillón, almeja y alioli \$420 para 1 persona 390gr   \$775 para 2 personas 700gr
Meloso de rib eye, verduras y yema confitada de huevo orgánico \$430 para 1 persona 390gr   \$785 para 2 personas 700gr
Meloso de carrillera y hongos de lluvia \$420 para 1 persona 390gr   \$755 para 2 personas 700gr
Arroz de Wagyu al horno de brasa, con espárragos y verduras \$580 para 1 persona 390gr   \$1,050 para 2 personas 700gr
Arroz al horno de brasa con solomillo y verduras orgánicas \$765 para 2 personas 700gr
Arroz al horno con ossobuco de ternera glaseado \$890 para 2 personas 1,200gr
Arroz de jamón ibérico \$485 para 1 peronas   \$890 para dos personas
Arroz de lechón confitado \$475 para 1 persona 390gr   \$870 para 2 personas 700gr
Meloso de vegetales orgánicos y jitomate heirloom asado \$335 para 1 persona 390gr   \$595 para 2 personas 700gr

### Del Asador y Horno

#### Pesca del día al Asador Vasco

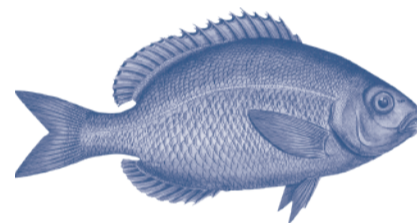
Productos frescos. Lo que nos brinda el mar

Camarón colosal a la sal .....	\$115 / pza
Sardina portuguesa al asador .....	\$80 / pza
Vieiras frescas de Vigo, Galicia.....	\$175 / pza
Almeja chocolata de La Paz en mantequilla miso y limón amarillo .....	\$250 / 4 pzas
Langostino gigante a la plancha con mantequilla de ajo .....	\$249 / cada 100g

#### Pescados Enteros por KG

Estilo Getaria, en el asador Vasco

Rodaballo de Galicia, España .....	\$1,780 / kg**
Lubina Rayada de Ensenada, México .....	\$1,380 / kg**
Branzino Islas Canarias, España .....	\$1,380 / kg**



Branzino a la sal 500g .....	\$660
Lomo de pesca del día al horno con jitomate rostizado, cebolla y papa confitada 210g .....	\$465
Róbalo en salsa verde a la Vasca con gulas y almejas 300g .....	\$485
Pulpo asado con mojo canario 180g.....	\$450

### Tierra

Solomillo PRIME al asador .....	\$495 / 200g*
Lechón confitado estilo Segovia .....	\$760 / 450g
Rib Eye BLACK ANGUS al asador ...	\$940 / 450g*   \$1,660 / 800g**
Rib Eye de Wagyu Full al asador .....	\$460 / cada 100 gr
Chuletón de WAGYU Australiano al asador.....	\$3,900 / kg*
Porter House PRIME DRY AGED al asador .....	\$2,600 / 1kg*
New York PRIME .....	\$770 / 400g*

\*y \*\* Con uno o dos Sides a elegir

### Sides \$90

Rodajas de jitomate Heirloom 250g	Puré rústico de papa 200gr
Ensalada mixta 120gr	Arroz de queso manchego 200gr \$95
Milhojas de papa y compota de manzana 210gr	Verduras orgánicas a la plancha con salsa romescu 120gr \$95
Espinacas a la crema 200gr	
Papa panadera confitada 250gr	

Nuestros precios incluyen IVA. El peso de las proteínas es en crudo.

Z E R U  
R E S T O R Ā N  
L O M A S